

EUROGERM est spécialisée dans la recherche, la conception et l'assemblage d'ingrédients et auxiliaires technologiques destinés à la meunerie, boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, avec une forte présence à l'international.



Vous êtes attiré(e) par la filière Blé-Farine-Pain, vous avez le goût du challenge, d'excellentes aptitudes relationnelles et vous souhaitez vous impliquer dans le développement d'une entreprise dynamique, rejoignez-nous.

Technicien(ne) pâtissier et aromatique (H/F) – CDI

Participer au développement de notre expertise pâtissière (produits Pâtes Jaunes : cakes, muffins, cookies...) et aromatique.

Missions :

- Assurer la préparation et la réalisation des essais au fournil d'application
- Elaborer les maquettes de produits finis destinées à être présentées en clientèle
- Participer à l'évaluation des produits : mesures instrumentales et sensorielles
- Consigner les résultats et rédiger les comptes-rendus d'essais
- Gérer les stocks de matières premières et consommables

Profil :

- Technicien Agroalimentaire (Bac Pro) ou Technicien Supérieur Agroalimentaire (BTS, DUT), spécialisation cuisine et/ou pâtisserie
- Expérience souhaitée, débutants acceptés
- Connaissance du secteur industriel, ses contraintes, ses réglementations
- Bon niveau d'anglais
- Maîtrise des outils informatiques

Poste : Basé à Saint-Apollinaire / 35h

Merci d'adresser lettre de motivation + curriculum-vitae

Par mail : social@eurogerm.com ou par courrier :

EUROGERM - Parc d'Activités Bois-Guillaume - 2 rue Champ Doré - 21850 SAINT-APOLLINAIRE - FRANCE